

112學年度進修部 旅館管理與廚藝創意系 四技課程規劃表

第一學年(112)					第二學年(113)					第三學年(114)							
	科目	上學期		下學期			科目	上學期		下學期			科目	上學期		下學期	
		學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數
校 必 修	體育	1	2	1	2	校 必 修	分類通識	2	2	2	2	校 必 修					
	分類通識	2	2	2	2		分類通識	2	2								
	分類通識	2	2	2	2												
	小計	5	6	5	6		小計	4	4	2	2		小計				
院 必 修	應用中文(一)(二)	2	2	2	2	院 必 修	應用英文(三)(四)	2	2	2	2	院 必 修					
	應用英文(一)(二)	2	2	2	2		專業倫理	2	2								
	人際溝通	2	2				服務創新			2	2						
	程式設計概論	3	3														
	服務產業管理			2	2												
	小計	9	9	6	6		小計	4	4	4	4		小計				
專 業 必 修	觀光產業概論			2	2	專 業 必 修	日文(一)(二)	2	2	2	2	專 業 必 修	餐旅英語(一)(二)	2	2	2	2
					房務管理		2	2			餐旅人力資源管理		2	2			
					房務模擬實務		2	2			餐旅行銷		2	2			
					客務管理				2	2	餐飲經營管理				2	2	
					客務模擬實務				2	2	餐旅財務管理				2	2	
	小計			2	2		小計	8	8	6	6		小計	6	6	6	6
專 業 選 修	創意廚藝設計與實務(一)烘焙	4	4			專 業 選 修	飲料管理與實務	2	2			專 業 選 修	餐旅日語(一)(二)	2	2	2	2
	餐飲服務			2	2		國際旅客接待	2	2				旅館資訊系統	2	2		
	壓力管理			2	2		餐旅婚慶活動設計	2	2				俱樂部管理與實務	2	2		
							傳播品牌與魅力行銷	2	2				管家服務	2	2		
							宴會管理與實務			2	2		餐旅電子商務	2	2		
							國際禮儀			2	2		世界飲食文化	2	2		
							餐旅美學			2	2		康養膳食	2	2		
													餐旅法規	2	2		
													餐旅採購實務			2	2
													餐旅服務品質管理			2	2
													創意廚藝設計與實務(二)中餐			4	4
													餐旅會計學			2	2

第四學年(115)					
	科目	上學期		下學期	
		學分	時數	學分	時數
校 必 修					
	小計				
院 必 修					
	小計				
專 業 必 修	餐旅英語(三)	2	2		
	能力檢定			1	1
	小計	2	2	1	1
專 業 選 修	餐旅成本控制與分析	2	2		
	旅館休閒活動規劃	2	2		
	民宿經營管理實務	2	2		
	連鎖旅館經營管理	2	2		
	餐旅公共關係與危機處理	2	2		
	創意廚藝理論與實務(三)西餐	4	4		
	餐旅日語(三)	2	2		
	校外實習			9	9
	葡萄酒賞析			2	2
	餐旅創業與開發			2	2
	綠色餐旅			2	2
	旅館業務銷售實務			2	2
創意廚藝理論與實務(四)異國料理			4	4	

專業選修課程開課規劃	
學期	時數
第一學年第一學期	4
第一學年第二學期	2
第二學年第一學期	6
第二學年第二學期	6
第三學年第一學期	12
第三學年第二學期	10
第四學年第一學期	14
第四學年第二學期	19
開課時數總計	73

項目	學分	時數
校必修	16	18
院必修	23	23
專業必修	29	29
專業選修	60	60
合計	128	130

注意事項：

1. 畢業應修學分為128學分；含必修：68學分，選修：60學分（選修學分含跨系選修學分），本系專業選修至少48學分以上。
2. 表列選修課程僅供參考，依實際狀況調整。
3. 「能力檢定」實施辦法及標準另訂之。

旅館系課程
規劃委員會

助理教授 蕭淑華

旅館系主任 吳嘉蕙

服務產業學院院長 張博能